

# Model • Modèle • Modelo DMW1400W

For service, contact your nearest service depot or call:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

to recommend a depot in your area.

Pour obtenir le service, consultez votre succursale régionale de service ou téléphonez:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

qui vous recommandera un centre régional.

Para servicio, communíquese con se Departmento de Servicios más cercano o llame al:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

Para que le recomienden un Departmento de Servicios en su zona.

#### Microwave Oven

The model number can be found on the serial plate located on the back panel of the unit.

All repair parts available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE NUMBER.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Description

#### Four à micro-ondes

Le numéro de modèle se trouve sur la plaque d'information sur la paroi arrière de l'appareil.

Toutes les pièces de rechange ou commandes spéciales sont disponibles de votre centre régional de service autorisé. Pour exiger le service et-ou le nom de votre centre de service régional, signalez le NUMÉRO SANS FRAIS.

Ayez les renseignements suivants à la portée de la main lors de la commande de pièce ou service:

- Genre de produit
- Numéro de modèle
- Description de la pièce

#### Horno de microondas

El número del modelo se puede encontrar en la placa de información ubicada en el panel posterior de la unidad.

Todos los repuestos se encuentran disponibles para compra o pedido especial cuando visite su departamento de servicio más cercano. Para solicitar servicio y/o la ubicación del departamento de servicio más cercano, llame AL NÚMERO DE TELÉFONO DE LLAMADA GRATIS.

Cuando solicite servicio o encargue repuestos, siempre proporcione la siguiente información:

- Tipo de producto
- Número del modelo
- Descripción de la parte

Danby Products Limited, Guelph, Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45840



**OWNER'S MANUAL** 

MANUEL D'UTILISATION

**MANUAL DEL USUARIO** 

Model • Modèle • Modelo

DMW1400W



Read and Follow All Safety Rules and Operating Instructions Before First Use of This Product.

#### PRÉCAUTION:

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant l'utilisation initiale de ce produit.

#### PRECAUCIÓN:

Lea y observe todas las reglas de seguridad y las instrucciones de operación antes de usar este producto por primera vez.





<b>Danby</b> <sup>c</sup> <sub>Designer</sub> Microwave Oven
Owners Manual
Danby Four à micro-ondes
Manuel d'utilisation 19-36
Danby Designer Horno microondas
Manual del usuario

# **INSTRUCTION MANUAL AND COOKING GUIDE**

## MICROWAVE OVEN

**MODEL: DMW1400W** 

#### TABLE OF CONTENTS

Excessive Microwave Energy	
• F.C.C.Statement	
<ul><li>Important Safety Instructions</li><li>Proper and Safe Use of Your Oven</li></ul>	
<ul> <li>Grounding Instructions</li> </ul>	
<ul> <li>Materials you can use in microwave oven</li> </ul>	
<ul> <li>Materials to be avoided in microwave over</li> </ul>	n
INSTALLATIONPages 6-7 • Countertop Installation	
Turntable Installation	
COOKING GUIDEPage 8 • Microwave Cooking Techniques	
MAINTENANCEPages 9-10 • Troubleshooting	
Care and Maintenance	
OPERATING INSTRUCTIONSPages 10-18 • Specifications	
Operating Instructions	
Power Level Settings	
• Warranty	

#### FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequencies and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type-tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to Part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in particular installations. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave into a different outlet so that microwave and receiver are on different branch circuits.

The Manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **UNAUTHORIZED MODIFICATION** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do not** attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do not** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do not** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent),(2) hinges and latches (broken or loosened),(3)door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, please note the following:

- 1. Read all instructions before using the appliance.
- 2. Read and follow the specific PRECAUTIONS TO AVOID  $\,$

POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" as referenced above.

3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of fire in the oven cavity.

#### In the event of oven cavity fire:

- Keep the oven door closed
- Turn the oven off
- Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

#### To reduce the risk of fire in the oven cavity, keep in mind the following rules at all times:

- 1. Do not overcook food. Carefully attend the appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- 2. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store combustible items such as bread, cookies, paper products, cooking utensils, etc. inside the oven.
- 3. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers, or bags before placing them in the oven.
- 4. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See " GROUNDING INSTRUCTIONS " provided on page 4.
- 5. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided on page 6.
- 6. Some products such as whole eggs, water with oil or fat, sealed containers and closed glass jars may explode and therefore should not be heated in this oven.
- 7. Use this appliance only for its intended uses as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapor in this appliance. NOTE: This oven is not designed for industrial, commercial or laboratory use.
- 8. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 9. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced by qualified service technicians only.
   Contact the nearest DANBY authorized service agent for examination, repair or adjustment.
   (or call our Toll Free Line at: 1 800 26 DANBY)

#### 14. More/Less (Más/menos):

Permite "agregar" o "quitar" tiempo de cocción ( aprox. un 7%) a cualquier programa de cocción. **NOTA:** Esta característica sólo se puede utilizar antes de oprimir el botón "Start" para activar el horno.

Oprima el botón	Pantalla	Tiempo de cocc.
Más	bIG	T (1+7%)
Menos	SAL	T (1-7%)

a) Oprima el botón "More". En la pantalla se leerá "bIG" y el tiempo de cocción aumentará en un 7%. b) Oprima el botón "Less". En la pantalla se leerá "SAL" y el tiempo de cocción disminuirá en un 7%.. NOTA: Esta característica sólo se puede utilizar antes de oprimir el botón "Start" para activar el horno.

#### 15. Función de cocción Auto Start (inicio automático):

Permite preprogramar una hora de comienzo para su receta.

- a) Antes de poder programar la característica "Auto start", el reloj debe estar en hora.
   POR EJEMPLO; Si son las 12:00, oprima los botones numéricos "1,2,0,0" para que los números aparezcan en la pantalla en el orden en el que los ingresó. (Cada vez que oprima un botón se escuchará una señal sonora)
- b) Oprima el botón "Clock/A. Start" para registrar la hora ingresada. Titilarán los dos puntos ":", lo cual indica que el reloj está en hora y operando.
- c) Oprima el botón "CLOCK/A. START" para ingresar al módulo de inicio "AUTO". En la pantalla aparecerá la luz indicadora (roja) "AUTO" y "0".
- d) Ingrese la hora de inicio "AUTO" por medio de los botones numerales.

  EJEMPLO: para 1:15 oprima los botones 1,1,5 y la secuencia aparecerá en la pantalla.
- (cada vez que oprima una tecla escuchará una señal sonora)
  e) Siga oprimiendo el botón "POWER LEVEL" para ingresar el nivel de energía necesario para cocinar la receta durante el programa "AUTO". EJEMPLO: 6 VECES = PL5 = 50% DE ENERGÍA
- f) Oprima los botones numerales en secuencia para establecer la duración del programa de cocción durante la programación "AUTO".

EJEMPLO: para 2:00 oprima 2,0,0. El tiempo aparecerá en la pantalla.

g) Oprima la tecla "START". La luz indicadora (roja) "AUTO" comenzará a titilar y la hora del día remplazará la hora del "Auto Start" en la pantalla.

**NOTA:** Si desea revisar la hora de inicio del programa "AUTO", oprima el botón "CLOCK/A. Start" y la hora de inicio "AUTO" aparecerá en la pantalla (durante unos pocos segundos). Luego el reloj volverá a la hora del día.

#### EJEMPLO DE RESÚMEN DE PROGRAMA:

Reloj de hora del día config. a las
Hora de inicio Auto Start config. para la
Nivel de energía configurado a
Tiempo de cocción configurado para
El programa de cocción finaliza a las
12:00
2:00
3:15

Al finalizar el programa escuchará (5 veces) una señal sonora que indica la finalización.

#### 16. Traba de seguridad para niños:

Le permite trabar todas las funciones del horno microondas para evitar que los niños sin supervisión operen la unidad.

- a) Para activar la "traba de seguridad", oprima el botón "Stop/Clear" 5 veces.
   En la pantalla aparecerá la luz indicadora (roja) "LOCK".
- b) Para desactivar la "traba de seguridad", oprima el botón "Stop/Clear" 5 veces. La luz indicadora (roja) desaparecerá de la pantalla.

#### 17. Pregunta:

Le permite ver la hora del día mientras la unidad está operando.

a) Para ver la hora del día (durante la operación) oprima una vez el botón "CLOCK/A. Start". Aparecerá la hora del día en la pantalla (durante 2 segundos) antes de regresar al conteo regresivo original del programa

NOTA: Una vez que se ejecuta el programa y no se realiza otra actividad dentro de los 5 minutos posteriores, la unidad regresará de manera automática (por preprogramación) a la hora del día. Se escuchará una señal sonora que marca la finalización de dicha acción.



- 11. Do not cover or block any ventilation openings on the oven.
- 12. Do not store or use this appliance outdoors.
- 13. Do not use this oven near water, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool.
- 14. Do not immerse cord or plug in water.
- 15. Keep cord away from heated surfaces.
- 16. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 17. When cleaning door and oven surfaces that meet when door is closed, use only mild, non abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. (See "Cleaning Instructions").

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## SAFE AND PROPER USE OF YOUR OVEN

- The oven must be level.
- The glass turntable and turntable roller guide must be in the oven at all times during cooking.
- Gently place cookware on the turntable and exercise caution during handling to avoid possible breakage.
- The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. NOTE: Do not tamper with these switches.
- Do not operate the microwave oven empty. Operating the microwave oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring and/or sparking.
- Do not cook foods directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause the turntable to break.
- Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause physical injury.
- Do not heat narrow-necked containers or bottles.
- Do not attempt to deep-fry in microwave oven.
- Do not do home canning in this microwave oven as it is impossible to be sure all contents of the jar reached boiling temperature.
- Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.

To prevent delayed eruptive boiling of hot liquids and beverages and prevent possible scalding, stir liquids and beverages before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time. Let stand in the oven for a short time and stir again before removing the container.

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

#### **GROUNDING INSTRUCTIONS**



#### **Electric Shock Hazard**

 Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death.
 Do not disassemble this appliance.

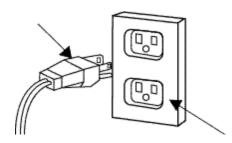


#### WARNING

#### **Electric Shock Hazard**

 Improper use of the grounding plug can result in electric shock .Do not plug the appliance into an outlet that is not properly grounded. If doubt exist, contact a qualified electrician and have the outlet checked.

#### Three-pronged (grounding) plug



Properly polarized and grounded outlet



# CAUTION

Personal Injury Hazard.

Tightly-Closed containers may explode.

Make sure covers on containers are loose and plastic cooking pouches (bags) are pierced before cooking.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

# Materials you can use in microwave oven

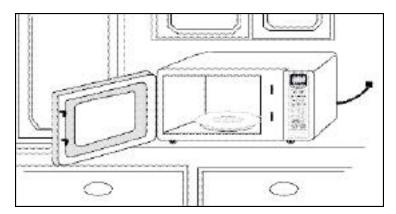
Utensils	Remarks
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.  Do not use cracked or chipped dishes.
Glass Jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure they do not have any metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven Cooking Bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close bags with metal tie wraps. Make small slits in bag to allow steam to escape.
Paper Plates and Cups	Use to cover food for re-heating and absorbing fat . Use with supervision for short-term cooking only.
Paper towels	Use for short-term cooking/warming only .Use with supervision for short-term cooking only.
Parchment Paper	Use to cover food to prevent spattering or as wrapper for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented or as directed on package.
Plastic Wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture . Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Use Microwave-safe only (meat thermometers).
Wax Paper	Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture

# Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum Trays	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food Carton with Metal Handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or Metal-Trimmed Utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing and could cause a fire in the oven.
Metal Twist Ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper Bags	May cause a fire in the oven.
Plastic Foam Cups	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wooden Utensils	Wood will dry out when used inside microwave oven and may split or crack.

# **Countertop Installation**

1. Select a level surface that provides enough open space for air intake and/or outlet vents.



- A minimum clearance of 7.5 cm (3") is required between the oven and any adjacent wall. One side must be open.
- Leave a minimum clearance of 30 cm (12") above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- Blocking the air intake and/or outlet openings can damage the oven .
- Place the oven as far away as possible from radios and TV's.
- Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
- 2. Plug your oven into a standard 120-volt/60-Hz household outlet. Be sure the electrical circuit is protected by a fuse and/or circuit breaker of at least 15 amperes and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

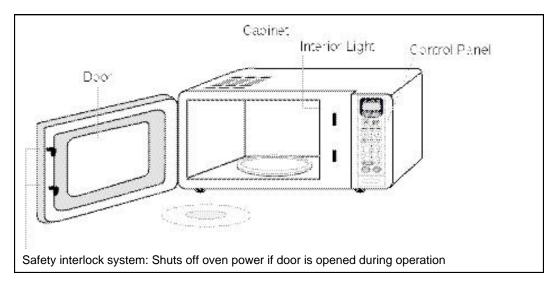
**WARNING:** Do not install this oven over a range, cook-top, or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and void the manufacturers warranty.

#### MICROWAVE OVEN PARTS AND ACCESSORIES

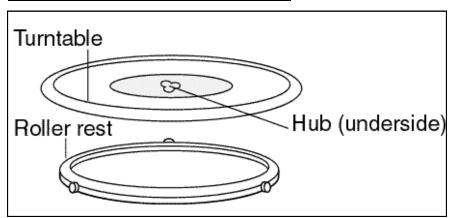
Remove the oven and all materials from the carton.

Your oven includes the following accessories:

- Glass Turntable
  Glass Turntable Hub
  Glass Turntable Roller Guide
  1
- Instruction Manual (English/French/Spanish) 1



## TURNTABLE INSTALLATION



- 1. Place the roller rest on the cavity bottom.
- 2. Make sure the turntable shaft is installed inside the hole in the (center) cavity bottom.
- 3. Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram. Make sure the turntable hub is properly positioned on the turntable shaft.
  - Never place the turntable upside down. The turntable should never be restricted.
  - Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
  - All foods and containers of food should always be placed on the turntable for cooking.
  - When cooking is finished the light and fan turn off automatically, followed by an end of cooking signal. (5 beeps)
  - The turntable is designed to rotate in a clockwise or counter-clockwise direction; this is normal.
  - If turntable or roller rest cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install the oven if it is damaged.

**NOTE:** This unit is designed to operate on a 120-volt/60-Hz AC circuit.

Cabinet: Remove any protective film found on the cabinet surface.

**Do not** remove the light brown Mica cover that is screwed to the oven cavity (right side wall) to protect the magnetron.

## **COOKING GUIDE**

#### **COOKING PRINCIPLES AND TECHNIQUES**

The advantages of microwave cooking are speed and efficiency.

For warming, heating, and defrosting, nothing compares. Here are a few tips that will make microwave cooking easier and more enjoyable.

#### **Microwave Cooking Principles:**

Because microwave cooking requires only one-quarter to one-third the time of conventional cooking, the same cooking principles become even more important.

#### Quantity:

During microwave cooking, the cooking time is dependent on the amount of food placed inside the oven. If you double the recipe, plan on doubling the cooking time.

#### Density:

Dense foods, such as potatoes, need more cooking time as it takes longer for microwave energy to penetrate and conduct heat through them.

#### **Shape and Size:**

Cut food into uniform shapes and sizes for even cooking. When cooking irregular shapes (such as chicken pieces), place the thicker parts to the outer edge of the dish.

#### **Cooking Time:**

Food high in moisture, sugar or fat cook faster. Add a minimum amount of liquid to moisten foods. An excess amount of water will slow the cooking process.

#### **Starting Temperature:**

Frozen or refrigerated foods take longer to microwave than food at room temperature.

#### **Delicate Ingredients:**

Delicate foods such as eggs, cheese, mayonnaise, etc., cook very quickly, and should be watched carefully.

#### **Microwave Cooking Techniques:**

**Arranging:** Arrange food in a circular pattern, with denser, thicker portions facing toward the outer edge of the dish.

**Piercing:** Pierce the membrane of foods such as eggs, oysters, snails, sausages, liver, clams and whole vegetables, so they do not burst.

**Re-heating:** Cooked foods reheat extremely well using a lower power level of microwave energy. Place denser foods near the outer edge of the dish when re-heating.

**Covering:** Most foods will cook and reheat better when covered. Keep the cover loose (not tight) Always pierce plastic wraps to allow steam to vent.

**Stirring:** It is recommended to occasionally stir foods during cooking, as this will help food cook more quickly and evenly.

**Turning Over:** To promote even cooking, turn larger solid items such as roasts or baked potatoes over, halfway through the cooking time.

**Standing Time:** Foods continue cooking even after removal from the oven. Standing time is necessary to allow foods to complete cooking/defrosting.

**Converting Recipes**: Microwave recipes will likely call for less liquid and cooking time than conventional cooking.

**Microwave Thermometers:** For best results, a microwave-safe thermometer can be carefully and properly inserted into the food. Keep in mind that standing time is essential for most food to reach its proper serving temperature.

# **TROUBLESHOOTING**

Some problems are minor in nature and can be easily rectified. Compare the problem you are having against the chart below and try the "possible remedy" to resolve the problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center. (or call our Toll Free Line at: 1 800 26 DANBY)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	<ul> <li>Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>Door is open.</li> <li>Wrong operation is set.</li> <li>Blown fuse or circuit breaker.</li> </ul>	<ul> <li>Plug into the outlet.</li> <li>Close the door and try again.</li> <li>Check instructions, (pages 11-16)</li> <li>Replace fuse or re-set breaker</li> </ul>
Arcing or Sparking	<ul> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>The oven is being operated empty</li> <li>Spilled food (sediments) remain in the cavity.</li> </ul>	<ul><li>Use microwave-safe cookware only.</li><li>Do not operate oven empty.</li><li>Clean cavity with wet towel.</li></ul>
Unevenly cooked foods	<ul> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>Food is not defrosted completely.</li> <li>Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>Food not turned or stirred.</li> </ul>	Use microwave-safe cookware only. Completely defrost food. Adjust cooking time Adjust power level Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	<ul> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>Food is not defrosted completely.</li> <li>Oven ventilation openings are restricted.</li> <li>Cooking time, power level is not suitable</li> </ul>	Use microwave-safe cookware only Completely defrost food. Check to see that oven ventilation openings are not restricted. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	<ul> <li>Materials to be avoided in microwave oven are used.</li> <li>Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>Food not turned or stirred.</li> </ul>	<ul><li>Use microwave-safe cookware only.</li><li>Use correct cooking time, power level.</li><li>Turn or stir food.</li></ul>

## **CARE AND MAINTENANCE**

#### Exterior

The outside surface (cabinet) is painted. Clean the outer cabinet with mild soap and water. Rinse and dry with a soft cloth. Do not use any type of household or abrasive cleaner.

Wipe the oven window on both sides with a damp cloth to remove any spills or spatters. Wipe the front side of the door with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any chemical cleaners. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth. Avoid the use of spray cleaners and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.

#### Interior

Cleaning is easy because little heat is generated on the interior surfaces;

To clean the interior surfaces, use a soft cloth and water. DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS. For heavily soiled areas, use baking soda or a mild soap. Wipe thoroughly with a cloth soaked in hot water. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART(S) OF THE OVEN CAVITY.

#### Glass Turntable/Turntable Support

The turntable and turntable support can be removed for easy cleaning. Wash them in mild, sudsy water. For stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. They can also be washed in your dishwasher. Use upper rack of dishwasher. The turntable motor shaft is not sealed, so excess water or spills should be wiped up immediately.

#### **SPECIFICATIONS**

Model:	DMW1400W
Power Source:	120V / 60Hz
Power Consumption (watts):	1400
Output Wattage:s	1100
Oven Capacity:	1.1 cu.ft.
Turntable Diameter:	12.4"
Dimensions: (WxDxH)	21.6." x 18.39" x 12.58"
Weight: (kg / lbs)	19.3 / 42.5

For easy reference, we suggest you attach a copy of your sales slip/receipt to this page, along with the following information that can be found on the manufacturer's nameplate located on the exterior rear wall of the microwave oven.

Model Number:
Serial Number:
Date of Purchase:
Place of Purchase:

This information will be necessary if your unit is ever in need of servicing and/or for general purpose inquiries. To contact a Danby Customer Service Representative, call toll free at: **1 800 26 DANBY** 

## **Control Panel and Features:**

- **1. Display Window:** counts down cooking time in seconds during cooking programs. Also displays time of day clock when oven is not in use.
- 2. Program Indicators:

Stage 1 & Stage 2: indicates current cooking stage.

**Defrost Weight:** shows the selected weight of defrost foods.

**Defrost Time:** shows the selected time of defrosting.

Cups: the number of liquid foods.

Auto Start: oven starts automatically when set time is reached.

Lock: indicates the child safe lock is set.

No: indicates the amount (size) of the food group selected.

**Oz:** indicates Ounces. **Ib:** indicates Pounds.

3. Quick On:

**4. Auto Defrost:** select the defrost category of foods i.e. chicken, meat fish.

5. Popcorn:

6. Beverage:

7. Soup:

8. Muffin:

9. Dinner Plate:

10. More/Less: Increases/Decreases cooking time for menu keypads.

11. Number Keys:

12. Power:

**13. Stop/Clear:** clears all previous settings if pressed before cooking starts. During cooking, press once to "stop/pause" the oven; press twice to stop and clear all entries.

14. Clock/Auto Cook: setting time.

15. Pizza:

16. Potato:

17. Vegetable:

18. Start:

# **OPERATING INSTRUCTIONS**

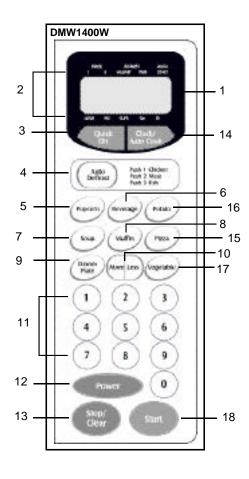
#### 1.To Set the Clock:

When the microwave oven is first plugged into wall outlet, the oven display will begin by flashing **"0: 00"** and beep once.

a) Press the number keys to enter the correct time of day. EXAMPLE; if the current time is **10:12** press the number keys "**1,0,1,2**" these numbers will appear in the display in the same sequence as entered. (each time a key is pressed, a signal /beep will sound)

b) Press the "Clock/Auto Cook" key to register the time of day setting. The colons ":" will start flashing indicating the clock is now set and operational.

NOTE: This is a 12 hour clock system from 1:00 to 12:59. If you accidentally input the wrong time, disconnect and re-connect the power cord and repeat the clock setting procedure. If the time of day clock is not set before starting a cooking program, the number "0" will appear in the display after the program is finished.



#### 2. Auto Defrost By Weight:

Microwave Oven automatically calculates defrost time based on weight entered. Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Defrost Program	Food Category	Weight Scope
Once	dEF 1	Chicken	0.1 ~ 6.0lbs.
Twice	dEF 2	Meat	0.1 ~ 4.0lbs.
Three Times	dEF 3	Fish	0.1 ~ 3.0lbs.



a) Press the "Auto Defrost" key, the display will show the available defrost programs. Press the "Auto Defrost" key repeatedly to scroll through the available programs.

b) Press the number keys to enter the weight of the food in lbs. Example, 0.8lb, press "8" or 2.5lb, press "2" & "5". (each time a key is depressed, a signal/beep will sound) If a wrong weight is entered or you want to enter a new weight, press the "Stop/Clear" key and repeat steps " a & b". The (red) indicator light for "Weight" & "lb." along with the weight entered will appear in the display.

c) Press the "Start" key to start the defrost program. The (red) indicator light (Defrost) "Weight" & "lb" will go off and the (red) indicator light (Defrost) "Time" will begin to flash. The microwave oven automatically calculates defrost time (based on food weight and defrost program selection) and is shown in the display. The timer countdown begins as soon as the "Start" key is pressed. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

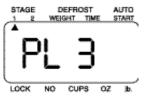
#### 3. One Stage Microwave Cooking:

Allows you to cook using one power level only.

NOTE: Unless a lower power level is selected, the microwave oven is programmed to operate at full (100%) power.

Please refer to the below chart for details. (PL = Power Level)

Press Key Pad	Display	Cooking Power Level
Once	PH1 (Phase/Stage 1 Cod	oking)
Twice	PL9	100%
Three Times	PL8	80%
Four Times	PL7	70%
Five Times	PL6	60%
Six Times	PL5	50%
Seven Times	PL4	40%
Eight Times	PL3	30%
Nine Times	PL2	20%
Ten Times	PL1	10%
Eleven Times	PL0	0%



- 13.40
- a) Press "Power" key repeatedly to select cooking power level.
- b) Enter cooking time by pressing number keys in sequence. Example: if you want a cooking time of 13:40, press 1,3,4,0.
- c) Press the "Start" key. The "Stage 1" (red) indicator light will flash and the timer countdown begins. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

#### 4. Two Stage Microwave Cooking:

Allows you to program two different power levels and two different cooking times within the same cooking program.

#### STAGE 1:

- a) Press "Power" key once to select "Stage 1" cooking, the (red) indicator light and PH 1 are displayed.
- b) Press "Power" key repeatedly to select appropriate (Stage 1) power level.
- c) Enter (Stage 1) cooking time by pressing number keys in sequence. Example: if you want a cooking time of 10:00, press 1,0,0,0.

#### STAGE 2:

- d) Press "Power" key again to select "Stage 2" cooking, the (red) indicator light and PH 1 are displayed.
- e) Press "Power" key repeatedly to select appropriate (Stage 2) power level.
- f) Enter (Stage 2) cooking time by pressing number keys in sequence. Example: if you want a cooking time of 5:15, press 5,1,5.
- g) Press "Start" key, the (red) indicator light (Stage 1) starts flashing and the cooking time (Stage 1) starts countdown.

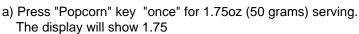
After "Stage 1" is complete, the (red) indicator light turns off, a signal/beep sounds "twice" and "Stage 2" program automatically starts. The (red) indicator light starts flashing and the cooking time (Stage 2) starts countdown. When the "Stage 2" program is complete, the (red) indicator light turns off and a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

**NOTE:** You can cancel the "Stage 1/ Stage 2" cooking program any time during operation, by pressing the "Stop/Clear" key twice. Pressing the "Stop/Clear" key "once" will pause the program only.

#### 5. Popcorn:

Allows you to cook two different sizes of packaged popcorn.

Press Key Pad	Program Display	Weight	Cooking Time
Once	1.75	1.75 oz (50 grams)	See Cooking Chart
Twice	3.5	3.5 oz. (100 grams)	

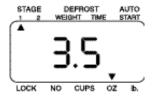


- b) Press "Popcorn" key "twice" for 3.5oz (100 grams) serving. The display will show 3.5
- c) Press the "Start" key, the (red) indicator light (Stage 1) and cooking time are displayed and the timer countdown begins.

**NOTE:** We recommend that you do not leave the microwave oven unattended during popcorn program. When the intervals of the popping (between kernels) start to noticeably slow down, stop the program, even if there is still time remaining in the program display. It is better to leave some kernels un-popped, rather than try to cook every kernel at the risk of overcooking (burning) the popcorn.

#### **WARNING:**

DO NOT COOK POPCORN DIRECTLY ON GLASS TRAY.
PLACE POPCORN (BAG) ON A MICROWAVE SAFE PLATE AND INSTALL
THE PLATE ON THE GLASS TRAY.

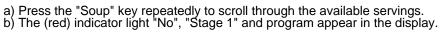


#### 6. Soup:

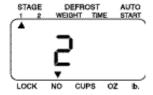
Allows you to cook three different servings.

Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Program Display	Soup Serving	Cooking Time
Once	1	6 oz. (170 grams)	See Cooking Chart
Twice	2	9 oz. (250 grams)	-
Three Times	3	12 oz. (340 grams)	



c) Press the "Start" key, the "No" indicator light disappears, the "Stage 1" indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

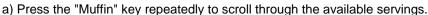


#### 7. Muffin:

Allows you to cook three different servings.

Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Program Display	Serving	Cooking Time
Once	1	6 oz. (170 grams)	See Cooking Chart
Twice	2	9 oz. (250 grams)	
Three Times	3	12 oz. (340 grams)	



b) ) The (red) indicator light "No", "Stage 1" and program appear in the display.

c) Press the "Start" key, the (red) indicator light "No" disappears, the "Stage 1" red indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

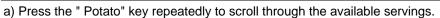


#### 8. Potato:

Allows you to cook three different Potato servings.

Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	<b>Program Display</b>	Potato Serving	<b>Cooking Time</b>
Once	6.0	6 oz. (170 grams)	See Cooking Chart
Twice	12.0	12 oz. (340 grams)	
Three Times	18.0	18 oz. (510 grams)	



b) The (red) indicator light "oz", "Stage 1" and program appear in the display.

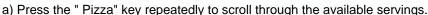
c) Press the "Start" key, the (red) indicator light "oz" disappears, the "Stage 1" (red) indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.



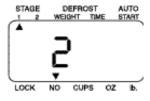
Allows you to cook three different Pizza servings.

Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	<b>Program Display</b>	Pizza Serving	Cooking Time
Once	1	1 Slice	See Cooking Chart
Twice	2	2 Slices	
Three Times	3	3 Slices	



- b) The (red) indicator light "No", "Stage 1" and program appear in the display.
- c) Press the "Start" key, the (red) indicator light disappears, the "Stage 1" (red) indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.



#### 10. Dinner Plate:

Allows you to cook three different Dinner Plate servings. Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Program Display	Dinner Plate Serving	Cooking Time
Once	6.0	6 oz.	See Cooking Chart
Twice	9.0	9 oz.	
Three Times	12.0	12 oz.	



- a) Press the "Dinner Plate" key repeatedly to scroll through the available servings.
- b) The (red) indicator light "oz", "Stage 1" and program appear in the display.
- c) Press the "Start" key, the (red) indicator light "oz" disappears, the "Stage 1" (red) indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

#### 11.Vegetable:

Allows you to cook three different Vegetable servings. Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Program Display	Dinner Plate Serving	Cooking Time
Once	6.0	6 oz. (170 grams)	See Cooking Chart
Twice	12.0	12 oz. (340 grams)	
Three Times	18.0	18 oz. (510 grams)	

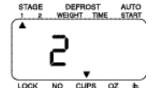


- a) Press the "Vegetable" key repeatedly to scroll through the available servings.
- b) The (red) indicator light "oz", "Stage 1" and program appear in the display.
- c) Press the "Start" key, the (red) indicator light "oz" disappears, the "Stage 1" (red) indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

#### 12. Beverage:

Allows you to re-heat three different beverage servings. Please refer to the below chart for details.

Press Key Pad	Program Display	Mug Serving	Cooking Time
Once	1	1 Mug	See Cooking Chart
Twice	2	2 Mugs	
Three Times	3	3 Mugs	



- a) Press the "Beverage" key repeatedly to scroll through the available servings.
- b) The (red) indicator light "Cups", "Stage 1" and program appear in the display.
- c) Press the "Start" key, the (red) indicator light "oz" disappears, the "Stage 1" (red) indicator light starts to flash and the cooking time starts countdown. At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

#### 13. Quick On:

Allows you to cook at (100%) full power using increments of 1 minute. (up to 99:00min.) The oven starts automatically as soon as the "Quick On" key is pressed.

NOTE: You can also use this feature (anytime) during oven operation of all programs. Each depression of the "Quick On" key will add 1 minute to the time remaining in any program display.

#### 14. More/Less:

Allows you "add" or "reduce" cooking time (by approx. 7%) from any selected cooking program. **NOTE:** This feature can only be used before the "Start" key is pressed putting the oven into operation.

 Press Key Pad
 Program Display
 Cooking Time

 More
 blG
 T (1+7%)

 Less
 SAL
 T (1-7%)

- a) Press the "More" key, the word "bIG" is displayed and cooking time will be increased by 7%.
- b) Press the "Less" key, the word "SAL" is displayed and cooking time will be decreased by 7%.

NOTE: The above feature can only be used before the "Start" key is pressed putting the oven into operation.

#### 15. Auto Start Cooking Function:

Allows you to pre-program a delayed start time for your recipe.

- a) The time of day clock must be set before you can program the "Auto Cook" feature. EXAMPLE; If the current time is **12:00**, press the number keys "**1,2,0,0**" and the numbers appear in the display in the same sequence as entered. (each time a key is pressed, a signal /beep will sound)
- b) Press the "Clock/Auto Cook" key to register the time of day setting entered. The colons ":" will start flashing indicating the clock is now set and operational.
- c) Press the "CLOCK/Auto Cook" key to enter the "AUTO" start time mode, the (red) indicator light "AUTO" and "0" are displayed.
- d) Enter the "AUTO" start time by pressing the number keys in sequence. EXAMPLE: 1:15 press number keys 1,1,5 these numbers will appear in the display. (each time a key is pressed, a signal /beep will sound)
- e) Press the "POWER LEVEL" key repeatedly to enter the power level needed to cook the recipe during the "AUTO" program. EXAMPLE: 6 TIMES = PL5 = 50% POWER
- f) Press the "Number" keys in sequence to establish the length of the cooking program during the "AUTO" program.

EXAMPLE 2:00 press 2,0,0. The time will appear in the display.

g) Press the "START" key, the (red) indicator light "AUTO" will start flashing and the "Auto Start" time will be replaced by the current time of day in the display.
NOTE: If you want to check the time the "AUTO" program is scheduled to start, press the "CLOCK/Auto Cook" key and the "AUTO" start time will temporarily appear in the display (few seconds) then revert back to the current time of day.

#### PROGRAM SUMMARY EXAMPLE:

Time of day clock set for 12:00
Auto Start Time set for 1:15
Power Level set for PL5
Cooking Time set for 2:00
Cooking Program ends 3:15

At the end of the program, a signal/beep will sound (5 times) indicating the program is finished.

#### 16. Child Safe Lock:

Allows you to lock-out all operating functions of the microwave oven to prevent unsupervised children from operating the unit.

- a) To activate the "Child Safe Lock", press the "Stop/Clear" key 5 times. The (red) indicator light "LOCK" will appear in the display.
- b) To deactivate the "Child Safe Lock", press the "Stop/Clear" key 5 times. The (red) indicator light will disappear from the display.

#### 17. Inquiry:

Allows you to view the time of day clock, while the unit is operational.

a) To view the time of day, (during operation) press the "CLOCK/Auto Cook" key once. The current time of day will temporarily appear in the display (2 seconds) before reverting back to the original program countdown

NOTE: Once a program setting is executed and no further action is taken within 5 minutes of executing the setting, the unit will automatically return (default) to the time of day clock. A signal/beep will sound signifying this action is complete.



# **Cooking Time Chart for 1 Touch Recipes**

Model No.	DMW1400W			
Item	Display	Approx. Weight Serving	Approx. Cooking Time	Cooking Power Level
Popcorn	1.75oz.	1.75oz. (50g)	1:50	100%
	3.5oz	3.5oz. (100g)	2:30	100%
Soup	1	6 oz. (170g)	1:30	100%
	2	9 oz. (255g)	2:30	100%
	3	12 oz. (340g)	3:10	100%
Muffin	1	6 oz. (170g)	0:20	100%
	2	9 oz. (255g)	0:35	100%
	3	12 oz. (340g)	1:00	100%
Potato	6.0	6.0 oz.(170g)	2:20	100%
	12.0	12.0 oz. (255g)	4:50	100%
	18.0	18.0 oz. (350g)	6:20	100%
Pizza	1	1 Slice	0:25	100%
	2	2 Slices	0:45	100%
	3	3 Slices	1:30	100%
DinnerPlate	6.0	6.0 oz. (170g)	1:35	100%
	9.0	9.0 oz. (255g)	2:40	100%
	12.0	12.0 oz. (350g)	3:10	100%
Vegetable	6.0	6.0 oz. (170g)	3:00	100%
	12.0	12.0 oz. (350g)	4:30	100%
	18.0	18.0 oz. (511g)	5:50	100%
Beverage	1	8.0 oz. (227g)	1:10	100%
	2	16.0 oz. (455g)	2:20	100%
	3	24.0 oz. (682g)	3:45	100%



# LIMITED PRODUCT WARRANTY MICROWAVE OVENS

Carry-in service only.

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

#### **TERMS OF WARRANTY**

Any electrical part of this product found to be defective will be repaired or replaced, including labour, at warrantor's option for the ORIGINAL purchaser, covering service listed below. Consumable parts (ie. light bulbs, glass, porcelain) are not warranted or guaranteed for any length of time.

Parts Eighteen (18) months
Labor Eighteen (18) months
Extended Magnetron Parts Replacement (No Labor) Fifty-Nine (59) months

For all appliances which are covered under our carry-in service warranty, it is the consumer's responsibility to deliver this unit to our nearest authorized service depot. Any and all transportation charges incurred are the responsibility of the consumer and are not included within this warranty.

TO OBTAIN SERVICE: Contact your dealer from whom your unit was purchased, or contact your nearest authorized Danby service depot, where

service must be performed by a qualified service technician. If service is performed on this unit by anyone other than an authorized service depot, or the unit is used for commercial application, all obligations of Danby under this warranty

shall be at an end.

#### **EXCLUSIONS**

Save as herein provided, Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.), there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statue is hereby expressly excluded.

Save as herein provided, Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A), shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and save harmless Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

#### GENERAL PROVISIONS

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

- 1) Power failure.
- 2) Damage in transit or when moving the appliance.
- 3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
- 4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions,
- 5) Use for commercial or industrial purposes.
- 6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
- 7) Service calls resulting in customer education.

Proof of purchase date will be required for warranty claims; so, please retain bill of sale. In the event warranty service is required, present bill of sale to our AUTHORIZED SERVICE DEPOT or contact Danby at one of the addresses/telephone numbers below.

Please complete and return the enclosed registration card within thirty days for warranty coverage.

Danby Products Limited PO Box 1778, 5070 Whitelaw Road, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9

Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-1730

Danby Products Inc.
PO Box 669, 101 Bentley Court,
Findlay, Ohio, U.S.A. 45839-0669
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

18

05/02



# Model • Modèle • Modelo DMW1400W

For service, contact your nearest service depot or call:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

to recommend a depot in your area.

Pour obtenir le service, consultez votre succursale régionale de service ou téléphonez:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

qui vous recommandera un centre régional.

Para servicio, communíquese con se Departmento de Servicios más cercano o llame al:

1-800-26- **Danby**\* (1-800-263-2629)

Para que le recomienden un Departmento de Servicios en su zona.

#### Microwave Oven

The model number can be found on the serial plate located on the back panel of the unit.

All repair parts available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE NUMBER.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Description

#### Four à micro-ondes

Le numéro de modèle se trouve sur la plaque d'information sur la paroi arrière de l'appareil.

Toutes les pièces de rechange ou commandes spéciales sont disponibles de votre centre régional de service autorisé. Pour exiger le service et-ou le nom de votre centre de service régional, signalez le NUMÉRO SANS FRAIS.

Ayez les renseignements suivants à la portée de la main lors de la commande de pièce ou service:

- Genre de produit
- Numéro de modèle
- Description de la pièce

#### Horno de microondas

El número del modelo se puede encontrar en la placa de información ubicada en el panel posterior de la unidad.

Todos los repuestos se encuentran disponibles para compra o pedido especial cuando visite su departamento de servicio más cercano. Para solicitar servicio y/o la ubicación del departamento de servicio más cercano, llame AL NÚMERO DE TELÉFONO DE LLAMADA GRATIS.

Cuando solicite servicio o encargue repuestos, siempre proporcione la siguiente información:

- Tipo de producto
- Número del modelo
- Descripción de la parte

Danby Products Limited, Guelph, Ontario Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio USA 45840



**OWNER'S MANUAL** 

MANUEL D'UTILISATION

**MANUAL DEL USUARIO** 

Model • Modèle • Modelo

DMW1400W

#### **CAUTION:**

Read and Follow All Safety Rules and Operating Instructions Before First Use of This Product.

#### PRÉCAUTION:

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant l'utilisation initiale de ce produit.

#### PRECAUCIÓN:

Lea y observe todas las reglas de seguridad y las instrucciones de operación antes de usar este producto por primera vez.





<b>Danby</b> <sup>c</sup> <sub>Designer</sub> Microwave Oven
Owners Manual
<b>Danby</b> <sup>°</sup> <sub>Designer</sub> Four à micro-ondes
Manuel d'utilisation 19-36
Danby Designer Horno microondas
Manual del usuario

# MANUEL D'INSTRUCTIONS ET GUIDE DE CUISSON

# **FOUR À MICRO-ONDES**

**MODEL: DMW1400W** 

### **TABLE DES MATIÈRES**

SÉCURITÉ......Pages 19-23
Énoncé de la FCC
Mises en garde contre l'exposition possible à une énergie micro-onde excessive

Consignes de sécurité importantes

• Utilisation appropriée et sécuritaire de votre four

• Instructions de mise à la terre

Matériaux pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes

• Matériaux à éviter dans un four à micro-ondes

INSTALLATION.....Pages 24-25 • Installation sur le comptoir

Installation du plateau tournant

GUIDE DE CUISSON.....Page 26 ● Techniques de cuisson par micro-ondes

ENTRETIEN.....Pages 27-28 • Dépannage

Entretien

FONCTIONNEMENT......Pages 28-36 • Spécifications

Instructions de fonctionnement

Réglage du niveau d'intensité

Garantie

ÉNONCÉ DE LA COMMISSION FÉDÉRALE AMÉRICAINE DES COMMUNICATIONS (FCC) SUR LES INTERFÉRENCES RADIOÉLECTRIQUES (ÉTATS-UNIS SEULEMENT)

Cet appareil produit et utilise des fréquences ISM. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions du fabricant, il peut provoquer des interférences sur les radios et les téléviseurs. Cet appareil a été soumis à des essais de type et déclaré conforme aux normes sur le matériel ISM en vertu de la section 18 des règlements de la FCC conçus pour assurer une protection raisonnable contre les interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il est possible qu'il y ait des interférences en cas d'installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences sur une radio ou un téléviseur (ces interférences peuvent être détectées lorsqu'on allume ou éteint l'appareil), il est conseillé d'essayer de corriger le problème en ayant recours à l'une des solutions suivantes :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Placez le four à micro-ondes à un angle différent par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four dans une prise différente de façon que le four et le récepteur soient sur circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences causées par une MODIFICATION NON AUTORISÉE de ce four à micro-ondes. L'utilisateur a la responsabilité de corriger de telles interférences.



# **GARANTIE LIMITÉE SUR** LES FOURS À MICRO-ONDES

Service après-vente en atelier seulement.

Ce produit de qualité est garanti contre les vices de matériaux et de fabrication, à condition qu'il soit utilisé dans des conditions d'utilisation normales telles qu'elles sont établies par le fabricant.

La présente garantie non transférable n'est offerte qu'à la personne qui a acheté la première ce produit vendu par Danby ou un marchand autorisé Danby.

#### **MODALITÉS DE LA GARANTIE**

Toute pièce électrique défectueuse de ce produit sera réparée ou remplacée (main-d'oeuvre incluse), à la discrétion du garant ; le service offert est décrit cidessous et n'est offert qu'à l'acheteur INITIAL. Les pièces consomptibles (c'est-à-dire les ampoules, le verre et l'émail) ne sont garanties pour aucune période de temps.

Dix-huit (18) mois Pièces Main-d'oeuvre Dix-huit (18) mois Remplacement prolongé des pièces du magnétron (sans la main-d'oeuvre) Cinquante-neuf (59) mois

Pour tous les appareils qui sont couverts par notre garantie après-vente en atelier, le client a la responsabilité d'apporter la présente unité au dépôt de service Danby le plus près de chez lui. Tous les frais de transport engagés sont la responsabilité du client et ne sont pas inclus dans la présente garantie.

OBTENTION DE SERVICE: Communiquez avec le marchand auprès duquel vous vous êtes procuré votre appareil ou avec le dépôt de service autorisé Danby le plus près de chez vous, où la réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Si cet appareil est réparé par une personne autre qu'un employé d'un dépôt de service autorisé ou si l'unité est utilisée à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de la présente garantie sont annulées.

#### **EXCLUSIONS**

À l'exception de ce qui est stipulé dans les présentes, aucune garantie, condition ou représentation expresse ou implicite n'est établie ou sous-entendue par Danby Products Limited (Canada), Danby Products Inc. (U.S.A.) ou ses distributeurs autorisés. Toute garantie, condition ou représentation, y compris toute garantie, condition ou représentation établie par la Loi sur la vente d'objets, une mesure législative ou un acte législatif semblable, est par la présente expressément exclue.

À l'exception de ce qui est stipulé dans les présentes, Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (U.S.A) n'est responsable d'aucun dommage personnel ou matériel que ce soit, y compris les dommages faits à l'unité, ni d'aucun dommage consécutif découlant du mauvais fonctionnement et de l'achat de l'unité. Par la présente, l'acheteur accepte donc de garantir Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (U.S.A.) contre toute responsabilité à l'égard de tout dommage personnel ou matériel causé par l'unité.

#### **DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

Aucune garantie ou assurance stipulée ou établie dans les présentes ne s'applique lorsque les dommages ou le besoin de réparation découlent d'une ou l'autre des causes suivantes :

- 1) Panne de courant
- 2) Dommages pendant le transport ou le déplacement de l'appareil.
- 3) Alimentation électrique inadéquate, par exemple basse tension, câblage défectueux ou fusibles inadéquats.
- 4) Accident, modification ou emploi abusif de l'appareil, par exemple une circulation d'air inadéquate dans la pièce ou des conditions d'utilisation anormales.
- 5) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles.
- 6) Incendie, dégâts causés par l'eau, vol, guerre, émeute, hostilités militaires ou cas de force majeure tel qu'un ouragan, une inondation, etc.
- 7) Visite de réparation découlant du manque de connaissances du client relativement au produit.

Une preuve d'achat est requise pour les réclamations en vertu de la garantie ; conservez donc votre relevé de caisse. Si vous avez besoin du service en vertu de la garantie, présentez ce relevé à notre DÉPÔT DE SERVICE AUTORISÉ ou communiquez avec Danby (adresses et numéros ci-dessous).

Veuillez remplir et retourner la carte d'enregistrement ci-jointe dans un délai de trente jours pour activer la garantie.

**Danby Products Limited** C.P. 1778, 5070 Whitelaw Road. Guelph ON N1H 6Z9 Canada

Téléphone : (519) 837-0920 Télécopieur : (519) 837-1730

Danby Products Inc. P.O. Box 669, 101 Bentley Court, Findlay, Ohio, U.S.A. 45839-0669

Téléphone: (419) 425-8627 Télécopieur: (419) 425-8629

05/02

# Tableau de cuisson pour les recettes 1 touche

Modèle	DMW1400W			
Type d'aliment	Affichage	Poids approx. de la portion	Temps de cuisson approx.	Niveau d'intensité
Maïs soufflé	1.75 oz.	1,75 oz.	1:50	100 %
	3.5 oz.	3,5 oz.	2:30	100 %
Soupe	1	6 oz	1:30	100 %
	2	9 oz	2:30	100 %
	3	12 oz	3:10	100 %
Muffin	1	6 oz	0:20	100 %
	2	9 oz	0:35	100 %
	3	12 oz	1:00	100 %
Pomme de terre	6.0	6 oz	2:20	100 %
	12.0	12 oz	4:50	100 %
	18.0	18 oz	6:20	100 %
Pizza	1	1 morceau	0:25	100 %
	2	2 morceaux	0:45	100 %
	3	3 morceaux	1:30	100 %
Repas	6.0	6 oz	1:35	100 %
	9.0	9 oz	2:40	100 %
	12.0	12 oz	3:10	100 %
Légumes	6.0	6 oz	3:00	100 %
	12.0	12 oz	4:30	100 %
	18.0	18 oz	5:50	100 %
Breuvage	1	8 oz	1:10	100 %
	2	16 oz	2:20	100 %
	3	24 oz	3:45	100 %

# MISES EN GARDE CONTRE L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- (a) Ne tentez pas d'utiliser ce four lorsque la porte est ouverte, car vous pourriez être exposé à une énergie micro-onde dangereuse. Il est important de ne pas tenter de modifier ou d'éliminer les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objets entre l'avant et la porte du four, et assurez-vous que les surfaces d'étanchéité ne comprennent aucun résidu accumulé.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme de façon appropriée et qu'il n'y ait aucun dommage aux pièces suivantes : (1) porte (voûtée),(2) charnières et verrous (brisés ou lâches) et (3)joints d'étanchéité de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne devrait être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Vous devez respecter certaines consignes de base lorsque vous utilisez des appareils électriques, y compris les suivantes :

**MISE EN GARDE** - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive, veuillez respecter les directives suivantes :

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2. Lisez et respectez les « *MISES EN GARDE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE* À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » ci-dessus.
- 3. Comme pour la plupart des appareils de cuisson, une supervision attentive est nécessaire pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four.

#### En cas d'incendie à l'intérieur du four :

- Gardez la porte du four fermée.
- Éteignez le four.
- Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau à fusibles ou du panneau à disjoncteurs.

#### Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four, rappelez-vous toujours les règles suivantes :

- 1. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four, ce qui facilitera la cuisson.
- 2. N'utilisez pas l'intérieur du four à des fins de rangement. N'y rangez pas des articles combustibles tels que du pain, des biscuits, des produits en papier, des ustensiles de cuisine, etc.
- 3. Retirez les liens torsadés et les poignées en métal des contenants en papier ou en plastique ainsi que les sacs et emballages avant de placer le tout à l'intérieur du four.
- 4. Ce four doit être mis à la terre. Branchez-le seulement sur une prise à mise à la terre appropriée. Voyez les « INSTRUCTIONS DE MISE À LATERRE » à la page 22.
- 5. Installez ou placez le four conformément aux instructions d'installation établies à la page 24.
- 6. Certains produits tels que les oeufs entiers, l'eau contenant de l'huile ou de la graisse, les contenants scellés et les pots fermés en verre peuvent exploser et ne doivent donc pas être placés dans ce four.
- 7. Utilisez cet appareil seulement selon son utilisation prévue telle qu'elle est décrite dans le manuel. N'utilisez pas des vaporisateurs ou des produits chimiques corrosifs dans cet appareil. N.B. : ce four n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle, commerciale ou en laboratoire.
- 8. Comme pour tout autre appareil, une supervision attentive est nécessaire si utilisé par des enfants.
- 9. N'utilisez pas ce four si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas de façon appropriée, s'il est endommagé ou s'il est tombé par terre.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié.
   Communiquez avec l'agent de service autorisé DANBY le plus proche pour une évaluation, une réparation ou un réglage (ou composez notre numéro sans frais : 1 800 26-DANBY)

- 11. Ne recouvrez et ne bloquez pas les ouvertures de ventilation sur l'appareil.
- 12. Ne rangez et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 13. N'utilisez pas ce four près d'une source d'eau, d'un évier, d'une piscine ou dans un sous-sol humide.
- 14. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
- 15. Tenez le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffantes.
- 16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long du comptoir.
- 17. Lorsque vous nettoyez le four et les surfaces qui se touchent lorsque la porte est fermée, n'utilisez qu'un savon ou un détergent doux non abrasif avec une éponge ou un tissu doux. (Voyez les « INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE »).

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

# UTILISATION APPROPRIÉE ET SÉCURITAIRE

- Le four doit être de niveau.
- Le plateau tournant en verre et le guide doivent être dans le four en tout temps pendant la cuisson.
- Placez doucement les plats de cuisson sur le plateau tournant et faites bien attention aux bris.
- Ce four comprend plusieurs interrupteurs de sécurité intégrés qui assurent l'interruption de l'alimentation lorsque la porte est ouverte. N.B. : n'essayez pas de modifier ces interrupteurs.
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. L'utilisation lorsque le four est vide ou que les aliments sont à très faible teneur en humidité peut causer des incendies, la carbonisation des aliments et(ou) des étincelles.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau tournant. Le chauffage localisé excessif du plateau tournant peut entraîner des bris.
- Ne faites pas chauffer des biberons ou des aliments pour bébé dans le four à micro-ondes. Le chauffage peut être inégal et pourrait entraîner des blessures.
- Ne faites pas chauffer des contenants ou des bouteilles à col étroit dans le four.
- N'essayez pas de faire frire des aliments dans le four à micro-ondes.
- N'utilisez pas ce four pour effectuer des mises en conserve, car il est impossible de s'assurer que tout le contenu du contenant a atteint le point d'ébullition.
- N'utilisez pas ce four à des fins commerciales, il est conçu à des fins domestiques seulement.

Pour éviter l'ébullition éruptive différée des liquides et breuvages chauds et ainsi éviter de vous ébouillanter, brassez les liquides et breuvages avant de les placer dans le four, et répétez à mi-cuisson. Laissez-les reposer à l'intérieur du four pendant quelque temps et brassez-les à nouveau avant d'en sortir le contenant.

#### 14. Réglage plus / moins (touche « More/Less ») :

Permet d'accroître ou de réduire le temps de cuisson d'environ 7 % au sein du programme choisi. **N.B. :** cette fonction ne peut être activée qu'avant d'appuyer sur la touche « Start ». Le four sera ensuite activé.

Appuyez sur	Affichage	Temps de cuisson
More	blG	T (1+7%)
Less	SAL	T (1-7%)

- a) Appuyez sur la touche « More ». « bIG » s'affichera et le temps de cuisson augmentera de 7 %.
- b) Appuyez sur la touche « Less ». « SAL » s'affichera et le temps de cuisson diminuera de 7 %.

N.B. : la fonction ci-dessus ne peut être activée qu'avant d'appuyer sur la touche « Start ». Le four sera activé par la suite.

#### 15. Fonction de cuisson à démarrage auto (« Auto Start ») :

Permet de préprogrammer une mise en marche différée pour votre recette.

- a) L'horloge doit être réglée avant de programmer la fonction « Auto Start ».
   EXEMPLE : si l'heure actuelle est 12:00, appuyez sur le 1, le 2, le 0 et le 0.
   Les chiffres apparaîtront sur l'affichage dans cet ordre (chaque fois que vous appuierez sur
- une touche, un bip sonore se fera entendre).
- b) Appuyez sur le touche « CLOCK/AUTO COOK» pour mettre l'heure entrée en mémoire. Le deux-points « : » se mettra à clignoter pour indiquer que l'heure entrée a été activée.
- c) Appuyez sur la touche « CLOCK/AUTO COOK » pour entrer l'heure de démarrage « AUTO ». Le voyant (rouge) « AUTO » et « 0 » s'afficheront.
- d) Entrez l'heure de démarrage « AUTO » en appuyant sur les chiffres, dans l'ordre. EXEMPLE : pour 1:15, appuyez sur le 1, le 1 et le 5. Ces chiffres apparaîtront sur l'affichage (chaque fois que vous appuierez sur une touche, un bip sonore se fera entendre).
- e) Appuyez sur la touche « POWER LEVEL » de façon répétée pour entrer l'intensité désirée pour le programme « AUTO ». EXEMPLE : APPUYEZ 6 FOIS = PL5 = INTENSITÉ DE 50 %.
- f) Appuyez sur les chiffres dans l'ordre pour établir la durée du programme de cuisson « AUTO ». EXEMPLE : pour 2:00, appuyez sur le 2, le 0 et le 0. Le temps apparaîtra sur l'affichage.
- g) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant (rouge) « AUTO » clignotera et le temps de cuisson auto « CLOCK/AUTO COOK » sera remplacé par l'heure actuelle sur l'affichage.

  N.B.: si vous voulez vérifier l'heure à laquelle le programme « AUTO » doit commencer, appuyez sur la touche « CLOCK/AUTO COOK » et le temps de démarrage « AUTO » apparaîtra temporairement sur l'affichage (quelques secondes). L'heure actuelle reviendra par la suite.

  RÉSUMÉ DU PROGRAMME (EXEMPLE):

Réglage de l'heure à 12:00.

Réglage de l'heure de démarrage auto à 1:15.

Réglage du niveau d'intensité à 50 % (PL5).

Réglage de la durée de la cuisson à 2:00.

Réglage de la fin du programme à 3:15.

Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

#### 16. Verrouillage de sécurité à l'épreuve des enfants :

Permet de verrouiller toutes les fonctions du micro-ondes pour éviter que les enfants essaient d'utiliser l'appareil sans surveillance.

- a) Pour activer ce verrouillage, appuyez sur la touche « Stop/Clear » à cinq reprises. Le voyant (rouge) « LOCK » apparaîtra sur l'affichage.
- b) Pour désactiver ce verrouillage, appuyez sur le touche « Stop/Clear » à cinq reprises. Le voyant (rouge) « LOCK » disparaîtra de l'affichage.

#### 17. Consultation de l'heure pendant le fonctionnement :

Permet de voir l'horloge pendant que l'appareil est en marche.

- a) Pour voir l'horloge pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur la touche « CLOCK/AUTO COOK Start ». L'heure actuelle apparaîtra temporairement sur l'affichage (pendant deux secondes) avant de retourner au compte à rebours du programme initial.
- N.B.: une fois qu'un programme est réglé, si vous ne choisissez aucun autre réglage dans un délai de cinq minutes après ce réglage, l'unité retournera automatiquement (par défaut) à l'horloge. Un bip sonore se fera entendre pour indiquer que l'action est terminée.



#### 10. Repas (touche « Dinner Plate »):

Permet la cuisson de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche	Affichage	Portion	Temps de cuisson
Une fois	6.0	6 oz	Voyez le tableau
Deux fois	9.0	9 oz	de cuisson
Trois fois	12.0	12 oz	



- a) Appuyez sur la touche « Dinner Plate » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « Oz », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « Oz » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

#### 11. Légumes (touche « Vegetable ») :

Permet la cuisson de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche	Affichage	Portion	Temps de cuisson
Une fois	6.0	6 oz (170 g)	Voyez le tableau
Deux fois	12.0	12 oz (340 g)	de cuisson
Trois fois	18.0	18 oz (510 g)	



- a) Appuyez sur la touche « Vegetable » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « Oz », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « Oz » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cing reprises pour indiquer la fin du programme.

#### 12. Breuvage (touche « Beverage ») :

Permet le réchauffage de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche Affichage		Portion	Temps de cuisson
Une fois	1	1 tasse	Voyez le tableau
Deux fois	2	2 tasses	de cuisson
Trois fois	3	3 tasses	

- a) Appuyez sur la touche « Beverage » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « Cups » (tasses), « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « Cups » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

#### 13. Cuisson rapide (fonction « Quick On »):

Cette fonction vous permet de régler la cuisson à intensité maximale (100 %) en incréments de 1 minute (jusqu'à un maximum de 99 minutes).

Le four démarre automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche « Quick On ». N.B.: vous pouvez également utiliser cette fonction (en tout temps) pour tous les programmes pendant le fonctionnement du four. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, une minute s'ajoute au temps restant au sein de tout programme.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

#### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



# DANGER

#### Risque de chocs électriques

• Le fait de toucher certaines composantes internes peut causer des blessures personnelles graves, voire la mort. Ne désassemblez pas cet appareil.

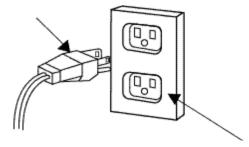


#### MISE EN GARDE

#### Risque de chocs électriques

 L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut causer des chocs électriques. Ne branchez pas cet appareil dans une prise qui n'est pas mise à la terre de façon appropriée. En cas de doute, communiquez avec un électricien qualifié et demandez-lui de vérifier la prise.

#### Prise à 3 broches (mise à la terre)



Prise polarisée et mise à la terre appropriée.



#### **ATTENTION**

Risque de blessures personnelles Les contenants fermés hermétiquement peuvent exploser. Assurez-vous de dévisser les couvercles et de percer les pochettes de cuisson en plastique (sacs) avant la cuisson. Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de courtcircuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de chocs électriques en permettant au courant de s'échapper par un fil de sortie. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec fil et prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise qui est installée et mise à la terre de façon appropriée. Communiquez avec un technicien ou un électricien qualifié si vous ne comprenez pas complètement les instructions de mise à la terre ou si vous ne savez pas si l'appareil est mis à la terre de façon adéquate. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils et fiche à 3 broches (mise à la terre) ainsi qu'une prise à 3 fentes qui permettra de brancher le cordon d'alimentation de l'appareil. La cote d'évaluation électrique de la rallonge électrique doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

# Matériaux pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Vaisselle	N'utilisez que de la vaisselle allant au micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de la vaisselle ébréchée ou craquelée.
Contenants en verre	Enlevez toujours le couvercle. N'utilisez que pour légèrement chauffer. La plupart des contenants en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent casser.
Articles en verre	N'utilisez que des articles résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'ils n'ont aucune garniture métallique. N'utilisez pas d'articles ébréchés ou craquelés.
Sacs de cuisson	Respectez les instructions du fabricant. Ne fermez pas les sacs avec des liens torsadés en métal. Faites de petites fentes pour laisser la vapeur s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utilisez pour recouvrir les aliments que vous voulez réchauffer et pour absorber le gras. Pour cuisson de courte durée seulement (supervision requise).
Essuie-tout	Pour cuisson de courte durée ou réchauffage seulement. Supervision requise.
Papier sulfurisé	Pour recouvrir, éviter les éclaboussures ou envelopper pour cuisson à la vapeur.
Plastique	N'utilisez que des articles portant la marque « allant au micro-ondes ». Respectez les instructions du fabricant. Certains contenants s'assouplissent lorsque les aliments deviennent chauds. Les sacs de cuisson ou hermétiquement fermés doivent être percés ou fendus (voyez les directives sur l'emballage).
Pellicule de plastique	N'utilisez qu'une pellicule allant au micro-ondes, pour recouvrir les aliments pendant la cuisson et conserver l'humidité. Elle ne doit pas toucher aux aliments.
Thermomètres	N'utilisez que des thermomètres (à viande) allant au micro-ondes.
Papier ciré	Utilisez pour recouvrir, éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

# Matériaux à éviter dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateaux en aluminium	Transférez dans un plat allant au micro-ondes pour éviter les étincelles.
Carton à poignée en métal	Transférez dans un plat allant au micro-ondes pour éviter les étincelles.
Ustensiles en métal ou à garniture en métal	Le métal bloque l'énergie à micro-ondes. Les garnitures en métal peuvent causer des étincelles et des incendies à l'intérieur du four.
Liens torsadés en métal	Peuvent causer des étincelles et des incendies à l'intérieur du four.
Sacs en papier	Peuvent causer des incendies à l'intérieur du four.
Verres en mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur des verres lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Ustensiles en bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé à l'intérieur d'un four à micro-ondes, et peut même fendre ou craquer.

#### 6. Soupe (touche « Soup »):

Permet la cuisson de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche	Affichage	Portion de soupe	Temps de cuisson
Une fois	1	6 oz. (170 g)	Voyez le tableau
Deux fois	2	9 oz. (250 g)	de cuisson
Trois fois	3	12 oz. (340 g)	

- a) Appuyez sur la touche « Soup » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « No », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « No » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

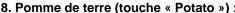


Permet la cuisson de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche	Affichage	Portion	Temps de cuisson
Une fois	1	6 oz. (170 g)	Voyez le tableau
Deux fois	2	9 oz. (250 g)	de cuisson
Trois fois	3	12 oz. (340 g)	

- a) Appuyez sur la touche « Muffin » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « No », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « No » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.



Permet la cuisson`de trois portions différentes.

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touc	he Affichage	Portion	Temps de cuisson
Une fois	6.0	6 oz. (170 g	g) Voyez le tableau
Deux fois	12.0	12 oz. (340 g	g) de cuisson
Trois fois	18.0	18 oz. (510 g	g)

- a) Appuyez sur la touche « Potato » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « Oz », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant « Oz » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

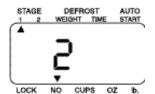
#### 9. Pizza:

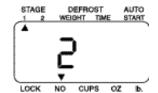
Permet la cuisson de trois portions différentes.

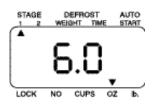
Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

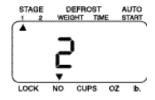
Appuyez sur la touche	Affichage	Portion	Temps de cuisson
Une fois	1	1 morceau	Voyez le tableau
Deux fois	2	2 morceaux	de cuisson
Trois fois	3	3 morceaux	

- a) Appuyez sur la touche « Pizza » de façon répétée pour faire dérouler les portions.
- b) Le voyant (rouge) « No », « Stage 1 » et le programme apparaîtront.
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant rouge « No » disparaîtra, le voyant (rouge) « Stage 1 » se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.









#### 4. Cuisson par micro-ondes en deux étapes :

Permet de programmer deux niveaux d'intensité différents et deux temps de cuisson différents au sein d'un même programme de cuisson.

#### **NIVEAU1:**

- a) Appuyez sur la touche « Power » une fois pour choisir le niveau de cuisson 1 (« Stage 1 »). Le voyant (rouge) s'allumera et « PH 1 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « Power » de façon répétée pour choisir l'intensité (pour le niveau 1).
- c) Entrez le temps de cuisson (pour le niveau 1) en appuyant sur les chiffres dans l'ordre. Par ex., si le temps de cuisson est 10:00, appuyez sur le 1, le 0, le 0 et le 0.

#### **NIVEAU 2:**

- d) Appuyez à nouveau sur « Power » pour choisir le niveau 2 (« Stage 2 »). Le voyant (rouge) s'allumera et « PH 2 » s'affichera.
- e) Appuyez sur « Power » de façon répétée pour choisir l'intensité (pour le niveau 2).
- f) Entrez le temps de cuisson (pour le niveau 2) en appuyant sur les chiffres dans l'ordre. Par ex., si le temps de cuisson est 5:15, appuyez sur le 5, le 1 et le 5.
- f) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant (rouge) du niveau 1 se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera pour le niveau 1. Une fois le niveau 1 terminé, le voyant (rouge) s'éteindra et un bip sonore se fera entendre à deux reprises. Le niveau 2 commencera alors automatiquement. Le voyant (rouge) se mettra à clignoter et le compte à rebours commencera pour le niveau 2. Une fois le niveau 2 terminé, le voyant (rouge) s'éteindra et un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

**N.B.**: vous pouvez annuler le programme de cuisson « niveau 1 / niveau 2 » en tout temps en appuyant sur la touche « Stop/Clear » à deux reprises. Si vous n'appuyez sur cette touche qu'une seule fois, le programme sera seulement interrompu.

#### 5. Maïs soufflé (touche « Popcorn »):

Permet de faire cuire deux formats différents de mais soufflé préemballé.

Appuyez sur la to	uche Affichage	Poids	Temps de cuisson
Une fois	1.75	1,75 oz (50 g)	Voyez le tableau
Deux fois	3.5	3,5 oz (100 g)	de cuisson

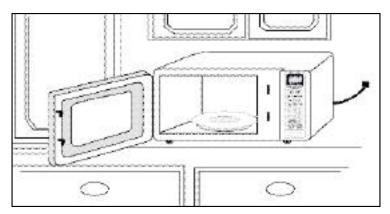


- a) Appuyez sur la touche « Popcorn » une fois pour une portion de 1,75 oz (50 g). L'affichage indiquera « 1.75 »
- b) Appuyez sur la touche « Popcorn » à deux reprises pour une portion de 3,5 oz (100 g). L'affichage indiquera « 3.5 »
- c) Appuyez sur la touche de démarrage « Start ». Le voyant (rouge) du niveau 1 (« Stage 1 ») et le temps de cuisson s'afficheront, et le compte à rebours débutera. N.B.: nous vous recommandons de ne pas laisser le four sans surveillance pendant le programme pour maïs soufflé. Lorsque l'intervalle d'éclatement entre les grains de maïs ralentit de façon considérable, arrêtez le programme même si le temps de cuisson n'est pas terminé. Il est préférable que certains grains ne soient pas éclatés plutôt que de risquer de trop faire cuire (et de brûler) le maïs soufflé. ATTENTION:

NE FAITES PAS CUIRE LE MAÏS SOUFFLÉ DIRECTEMENT SUR LE PLATEAU EN VERRE. PLACEZ LE SAC SUR UNE ASSIETTE ALLANT AU MICRO-ONDES ET PLACEZ L'ASSIETTE SUR LE PLATEAU EN VERRE.

# Installation sur le comptoir

1. Choisissez une surface de niveau et assurez-vous qu'il y a assez d'espace pour l'entrée et les sorties d'air.



- Un jeu minimal de 3 po (7,5 cm) est requis entre le four et tout mur adjacent. Un des côtés doit être ouvert (sans obstruction).
- Un jeu minimal de 12 po (30 cm) est requis au-dessus du four.
- N'enlevez pas les pieds se trouvant sous le four.
- Le fait de bloquer l'entrée et les sorties d'air peut endommager le four.
- Placez le four aussi loin des radios et des téléviseurs que possible.
- Le fonctionnement du micro-ondes peut causer des interférences avec les radios et les téléviseurs.
- 2. Branchez le four dans une prise domestique standard de 60 Hz, 120 volts. Assurez-vous que le circuit électrique est protégé par un fusible et(ou) un disjoncteur d'au moins 15 A, et que le four est le seul appareil ménager sur ce circuit.

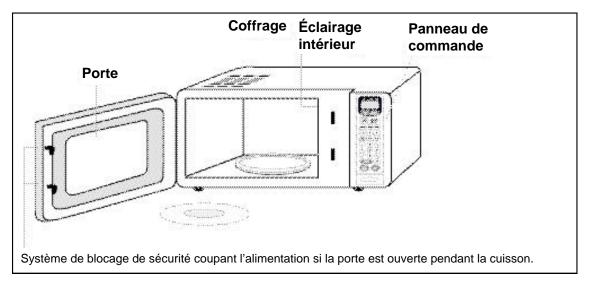
**ATTENTION**: N'installez pas ce four au-dessus d'une cuisinière, d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. Si vous l'installez près d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé, ce qui annulerait la garantie du fabricant.

# ACCESSOIRES INCLUS AVEC LE FOUR À MICRO-ONDES

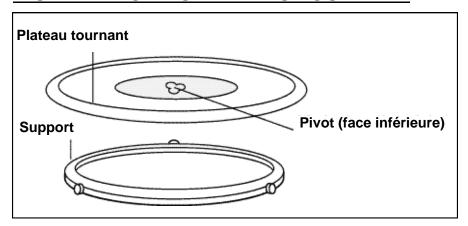
Retirez le four et tous les matériaux se trouvant à l'intérieur de la boîte.

Ce four comprend les accessoires suivants :

Plateau tournant en verre	1
Pivot pour plateau tournant	1
Support pour plateau tournant	1
• Manuel d'instructions (anglais/français/espagnol)	1



## **INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT**



- 1. Placez le support à l'intérieur du four.
- 2. Assurez-vous que la tige du plateau tournant est installée à l'intérieur du trou (au centre).
- 3. Placez le plateau tournant sur le support, tel qu'il est montré dans le diagramme. Assurezvous que le pivot du plateau tournant est bien placé sur la tige du plateau tournant.
  - Ne placez jamais le plateau tournant à l'envers. Assurez-vous que son mouvement n'est jamais restreint.
  - Le plateau tournant et le support doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
  - Les aliments et les contenants doivent toujours être placés sur le plateau pour la cuisson.
  - Une fois que la cuisson est terminée, l'éclairage et le ventilateur s'éteignent automatiquement, suivis d'un signal soulignant la fin de la cuisson.
  - Le plateau tournant est conçu pour pivoter en sens horaire ou antihoraire.
  - Si le plateau ou le support craque ou se brise, communiquez avec le centre de service autorisé le plus près de chez vous.

Retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires. Vérifiez le four et assurez-vous qu'il ne comporte aucun dommage (par exemple des bris sur la porte ou des bosselures). N'installez pas le four s'il est endommagé. **N.B.**: cette unité est conçue pour un circuit c.a. de 60 Hz, 120 volts. **Coffrage**: retirez toute pellicule protectrice sur la surface du coffrage.

Ne retirez pas la couverture brun clair en mica qui est vissée à l'intérieur du four (paroi de droite) pour protéger le magnétron.

#### 2. Décongélation automatique selon le poids (touche « Auto Defrost ») :

Le four à micro-ondes calcule automatiquement le temps de décongélation selon le poids entré. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails.

Appuyez sur la touche	e Programme	Catégorie	Poids
Une fois	dEF 1	Volaille	0,1 ~ 6 lb
Deux fois	dEF 2	Viande	0,1 ~ 4 lb
Trois fois	dEF 3	Poisson	0,1 ~ 3 lb



a) Appuyez sur la touche « Auto Defrost ». L'affichage indiquera les programmes de décongélation possibles. Appuyez sur la touche « Auto Defrost » de façon répétée pour faire dérouler les programmes. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessus pour les détails. b) Appuyez sur les chiffres pour entrer le poids en livres. Par exemple, pour 0,8 lb, appuyez sur 8 ; pour 2,5 lb, appuyez sur 2 et 5 (chaque fois que vous appuierez sur une touche, un bip sonore se fera entendre). Si vous entrez le mauvais poids ou désirez entrer un nouveau poids, appuyez sur la touche « Stop/Clear » et répétez les étapes a et b. Le voyant (rouge) pour le poids (« Weight ») et les livres (« lb. ») ainsi que le poids entré apparaîtront sur l'affichage. c) Appuyez sur « Start » pour démarrer le programme de décongélation. Le voyant (rouge) des mesures (« Weight » et « lb. ») s'éteindra et le voyant (rouge) du temps (« Time ») se mettra à clignoter. Le four calcule automatiquement le temps de décongélation selon le poids entré et le programme choisi ; ce temps apparaîtra sur l'affichage. Le compte à rebours commencera aussitôt que vous appuierez sur la touche « Start ». Un bip sonore se fera

#### 3. Cuisson par micro-ondes en une étape :

Permet d'effectuer la cuisson en n'utilisant qu'un seul niveau d'intensité.

entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

N.B. : à moins que vous ne choisissiez un niveau d'intensité inférieur, le four est programmé pour cuire à intensité maximale (100 %).

Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour les détails (PL = niveau d'intensité).

Appuyez sur la touch	e Affichage	Niveau d'intensité de la cuissor
Une fois	PH1 (phase / niveau de cuis	son 1)
Deux fois	PL9	100 %
Trois fois	PL8	80 %
Quatre fois	PL7	70 %
Cinq fois	PL6	60 %
Six fois	PL5	50 %
Sept fois	PL4	40 %
Huit fois	PL3	30 %
Neuf fois	PL2	20 %
Dix fois	PL1	10 %
Onze fois	PL0	0 %





- a) Appuyez sur la touche « Power » de façon répétée pour choisir l'intensité.
- b) Entrez le temps de cuisson en appuyant sur les chiffres dans l'ordre approprié.
  Par exemple, si le temps de cuisson est 13:40, appuyez sur le 1, le 3, le 4 et le 0.
- c) Appuyez sur la touche « Start ». Le voyant (rouge) « Stage 1 » clignotera et le compte à rebours commencera. Un bip sonore se fera entendre à cinq reprises pour indiquer la fin du programme.

# Panneau de commande et caractéristiques

- 1. Fenêtre d'affichage : affiche le compte à rebours en secondes du du temps de cuisson pendant un programme ; affiche aussi l'heure lorsque vous n'utilisez pas le four.
- 2. Indicateurs de programme :
- « Étape 1 » et « Étape 2 » : indiquent le niveau de cuisson actuel.
- « Poids de Décongélation »: montre le poids choisi pour la décongélation.
- « Durée de Décongélation »: indique le temps choisi pour la décongélation.
- « Tasses » : indique la quantité de liquides.
- « Cuisson Programée »: pour faire démarrer le four automatiquement.
- « Serrure»: indique l'activation du verrouillage à l'épreuve des enfants. 5
- « No » : indique la quantité d'aliments au sein du groupe choisi.
- « Oz » : indique les mesures en onces.
- « Ib »: indique les mesures en livres.
- 3. Cuisson rapide:
- **4. Décongélation automatique :** choisissez la catégorie d'aliments, c'est-à-dire volaille, viande ou poisson.
- 5. Maïs soufflé.
- 6. Breuvage.
- 7. Soupe.
- 8. Muffin.
- 9. Repas.
- 10. Plus / moins : accroît / réduit le temps de cuisson du menu.
- 11. Chiffres.
- 12. Puissance
- **13. Arrêt / Annulation :** annule les réglages précédents si activé avant le début de la cuisson. Pendant la cuisson, appuyez une fois pour arrêter le four, deux fois pour annuler les entrées.
- 14. Horloge / cuisson programmée : pour régler l'heure et le temps.
- 15. Pizza.
- 16. Pomme de terre.
- 17. Légumes.
- 18. Mise en marche

# **INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT**

#### 1.Pour régler l'horloge :

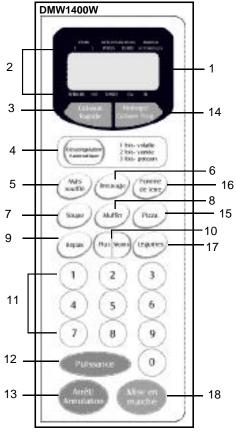
Lorsque vous brancherez le four pour la première fois dans une prise, un bip sonore se fera entendre et l'affichage « 0:00 » clignotera.

- a) Appuyez sur les chiffres pour entrer l'heure appropriée. EXEMPLE : si l'heure est **10:12**, appuyez sur les touches 1, 0, 1 et 2. Ces chiffres apparaîtront sur l'affichage dans cet ordre (chaque fois que vous appuierez sur une touche, un bip sonore se fera entendre).
- b) Appuyez sur la touche « Horloge/Cuisson Programée » pour mettre le réglage en mémoire. Le deux-points (« : ») se mettra à clignoter pour indiquer que le réglage de l'heure est maintenant activé.

N.B.: Le système est de format 12 heures, de 1:00 à 12:59.

Si vous entrez la mauvaise heure par accident, débranchez le cordon, rebranchez-le et recommencez la procédure pour régler l'heure.

Si l'heure n'est pas réglée avant le début d'un programme de cuisson, le chiffre 0 apparaîtra sur l'affichage une fois le programme terminé.



### **GUIDE DE CUISSON**

#### PRINCIPES ET TECHNIQUES DE CUISSON

La rapidité et l'efficacité sont quelques-uns des avantages de la cuisson par micro-ondes. Il n'y a rien de comparable pour faire chauffer, cuire et décongeler. Voici quelques trucs qui rendront votre expérience plus agréable et vous faciliteront la tâche.

#### Principes de la cuisson par micro-ondes :

Étant donné que la cuisson par micro-ondes ne requiert que le quart ou le tiers du temps de cuisson requis par les fours conventionnels, ses principes de cuisson sont encore plus importants.

#### Quantité:

Pendant la cuisson par micro-ondes, le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments placés à l'intérieur du four. Si vous doublez la recette, prévoyez doubler le temps de cuisson.

#### Densité :

Afin de permettre à l'énergie à micro-ondes de bien les pénétrer et chauffer, les aliments denses, par exemple les pommes de terre, requièrent un temps de cuisson plus long.

#### Formes et dimensions :

Coupez les aliments uniformément pour assurer une cuisson uniforme. Pour les pièces irrégulières (par exemple les morceaux de poulet), placez les morceaux plus épais sur le bord extérieur du plat.

#### Temps de cuisson :

Les aliments à teneur élevée en humidité, le sucre et le gras cuisent plus rapidement que les autres. Ajoutez une quantité minimale de liquide pour humidifier les aliments. Une quantité excessive d'eau ralentit la cuisson.

#### Température de démarrage :

Les aliments surgelés ou réfrigérés prennent plus de temps à cuire que ceux à la température ambiante.

#### Ingrédients fins :

Les aliments fins, par exemple les oeufs, le fromage, la mayonnaise, etc. cuisent très rapidement. Vous devriez donc surveiller la cuisson avec beaucoup d'attention.

#### Techniques de la cuisson par micro-ondes :

**Disposition :** Disposez les aliments en cercle. Placez les morceaux plus denses et épais sur les bords extérieurs du plat de cuisson.

**Perçage :** Percez la membrane des aliments tels que les oeufs, les huîtres, les escargots, les saucisses, le foie, les palourdes et les légumes entiers de façon qu'ils n'explosent pas.

**Réchauffage**: Les aliments cuits se réchauffent extrêmement bien à intensité inférieure. Placez les aliments plus denses sur les bords extérieurs du plat de cuisson pour le mode de réchauffage.

**Couverture :** La plupart des aliments cuisent et se réchauffent mieux lorsqu'ils sont couverts. Assurezvous que le couvercle est ouvert. Percez les pellicules de plastique pour permettre l'évacuation de la vapeur.

**Brassage**: Il est recommandé de brasser occasionnellement les aliments pendant la cuisson afin de favoriser une cuisson plus rapide et plus uniforme.

**Transfert :** Pour favoriser une cuisson uniforme, tournez les gros aliments tels que les rôtis ou les pommes de terre au four à mi-cuisson.

**Temps de repos :** Les aliments continuent de cuire même après que vous les sortiez du four. Un temps de repos est nécessaire pour permettre aux aliments de cuire ou de décongeler complètement.

**Conversion des recettes :** Les recettes pour fours à micro-ondes nécessitent généralement moins de liquides et un temps de cuisson inférieur par rapport à la cuisson conventionnelle.

**Thermomètres pour micro-ondes :** Pour de meilleurs résultats, un thermomètre allant au micro-ondes peut être soigneusement inséré dans les aliments, à l'endroit approprié. Rappelez-vous qu'un temps de repos est essentiel pour assurer la température de service adéquate de la plupart des aliments.

# **DÉPANNAGE**

Certains problèmes sont de moindre importance et peuvent aisément être corrigés. Consultez le tableau ci-dessous et voyez si la « solution possible » permet de résoudre le problème. Si le four à micro-ondes continue de fonctionner de façon inappropriée, communiquez avec le centre de service autorisé le plus près de chez vous (ou composez le numéro sans frais de Danby : 1 800 26-DANBY)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas	<ul> <li>Le cordon électrique du four n'est pas branché.</li> <li>Le réglage n'est pas bien fixé.</li> <li>La porte est ouverte.</li> <li>Fusible ou disjoncteur grillé.</li> </ul>	<ul> <li>Branchez le cordon dans la prise.</li> <li>Voyez les instructions (pages 29 à 35).</li> <li>Fermez la porte et essayez à nouveau.</li> <li>Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur à zéro.</li> </ul>
Il y a des étincelles	<ul> <li>Vous utilisez des matériaux qui devraient être évités dans le four.</li> <li>Le four est vide.</li> <li>Des aliments (sédiments) ont été renversés dans le four.</li> </ul>	<ul> <li>N'utilisez que des matériaux pouvant être utilisés dans un micro-ondes.</li> <li>N'utilisez pas le four s'il est vide.</li> <li>Nettoyez l'intérieur du four avec une serviette mouillée.</li> </ul>
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme	<ul> <li>Vous utilisez des matériaux qui devraient être évités dans le four.</li> <li>Les aliments sont encore congelés</li> <li>Le temps de cuisson ou le niveau d'intensité n'est pas adéquat.</li> <li>Les aliments n'ont pas été tournés ou brassés.</li> </ul>	<ul> <li>N'utilisez que des plats allant au micro-ondes.</li> <li>Décongelez complètement les aliments.</li> <li>Réglez le temps de cuisson. ou le niveau d'intensité.</li> <li>Tournez ou brassez les aliments.</li> </ul>
Les aliments sont trop cuits	Le temps de cuisson ou le niveau d'intensité n'est pas adéquat.	Réglez le temps de cuisson ou le niveau d'intensité.
Les aliments ne sont pas assez cuits	<ul> <li>Vous utilisez des matériaux qui devraient être évités dans le four.</li> <li>Les aliments sont encore congelés</li> <li>Les ouvertures de ventilation du four sont bloquées.</li> <li>Le temps de cuisson ou le niveau d'intensité n'est pas adéquat.</li> </ul>	<ul> <li>N'utilisez que des plats allant au micro-ondes.</li> <li>Décongelez complètement les aliments.</li> <li>Assurez-vous que les ouvertures de ventilation du four ne sont pas bloquées.</li> <li>Réglez le temps de cuisson ou le niveau d'intensité.</li> </ul>
La décongélation est inadéquate	<ul> <li>Vous utilisez des matériaux qui devraient être évités dans le four.</li> <li>Le temps de cuisson ou le niveau d'intensité n'est pas adéquat.</li> <li>Les aliments n'ont pas été tournés ou brassés.</li> </ul>	<ul> <li>N'utilisez que des plats allant au micro-ondes.</li> <li>Réglez le temps de cuisson ou le niveau d'intensité.</li> <li>Tournez ou brassez les aliments.</li> </ul>

## **ENTRETIEN**

#### • Extérieur

La surface extérieure (coffrage) est peinte. Nettoyez l'extérieur du coffrage avec un savon doux et de l'eau, rincez puis séchez au moyen d'un chiffon doux. N'utilisez pas un nettoyant ménager ou un abrasif. Nettoyez l'écran de la porte des deux côtés au moyen d'un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures. Nettoyez l'avant de la porte avec un chiffon humide légèrement trempé dans l'eau. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas un tampon à récurer ou un nettoyant chimique. Les pièces en métal sont plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyants en vaporisateur et d'autres produits puissants qui peuvent tacher, égratigner ou ternir la surface de la porte.

#### Intérieur

L'intérieur est facile à nettoyer car peu de chaleur est générée sur ses surfaces. Pour nettoyer ces dernières, utilisez un chiffon doux et de l'eau. N'UTILISEZ PAS UN ABRASIF, UN PRODUIT PUISSANT OU UN TAMPON À RÉCURER. Pour les endroits très sales, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux ; frottez bien avec un chiffon trempé dans l'eau chaude. NE VAPORISEZ JAMAIS UN PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR UNE PARTIE INTÉRIEURE DU FOUR À MICRO-ONDES.

#### • Plateau tournant en verre et support

Le plateau tournant et le support peuvent être retirés du four pour faciliter le nettoyage. Lavez-les dans de l'eau savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge non abrasive. Ces articles peuvent aussi être mis au lave-vaisselle ; placez-les dans le panier supérieur. La tige motorisée du plateau tournant n'est pas scellée ; nettoyez donc immédiatement les liquides et les éclaboussures.

#### **SPÉCIFICATIONS**

OI EOII IO/ (IIIO)	
Modèle	DMW1400W
Source d'alimentation	120V / 60 Hz
Consommation d'énergie (W)	1400
Puissance maximale (watts)	1100
Capacité du four	1.1pi.cu.
Diamètre du plateau tournant	12.4"
Dimensions (l. x p. x h. po)	21.61. x 18.39 x 12.58
Poids (kg / lb)	19.3 / 42.5

Pour plus de commodité, nous vous suggérons d'inclure une copie de votre relevé de caisse à cette page, ainsi que les renseignements suivants, qui se trouvent sur la plaque d'identification du fabricant à l'arrière du four à micro-ondes.

Numéro de modèle : Numéro de série : Date de l'achat : Endroit de l'achat :

Ces renseignements seront requis si vous avez besoin de faire réparer l'unité et(ou) si vous avez des questions générales à propos du produit. Pour communiquer avec un représentant du service à la clientèle de Danby, composez sans frais le 1 800 26-DANBY.